



## FIȘĂ TEHNICĂ

# BELLE SAISON DROJDIE PENTRU BERE DE TIP BELGIAN SAISON

Belle Saison este o drojdie pentru beri Ale în stil belgian, selectată special pentru capacitatea sa de a crea beri de tipul Saison. Belle Saison permite berarilor să creeze beri Saison cu ușurință și cu toate caracteristicile așteptate pentru acest stil clasic. Proiectată pentru fermentarea caldă la temperaturi mari, prin metode tradiționale de producție, berile preparate cu Belle Saison prezintă gusturile și aromele rustice, fructate, condimentate și răcoritoare.



## PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

Clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*, drojdie de fermentație Ale.

Analiza caracteristică a drojdiei Belle Saison:

**Procent solide** 93% - 97%

**Celule de drojdie vii**  $\geq 5 \times 10^9$  pe gram de drojdie uscată

**Drojdie sălbatică**  $< 1$  la  $10^6$  celule de drojdie

**Bacterii**  $< 1$  la  $10^6$  celule de drojdie

Produsul finit este lansat pe piață numai după trecerea unei serii riguroase de teste.

\*În conformitate cu metodele de analiză ASBC și EBC



## CARACTERISTICI DE PRODUCȚIE

În Condițiile Standard Lallemand pentru must la 20°C, drojdia Belle Saison prezintă:

Fermentație puternică ce poate fi terminată în 4 zile.

Atenuare mare și floculare mică.

Aroma și gustul sunt cele tradiționale pentru berile Saison, cu note de citrice și piper.

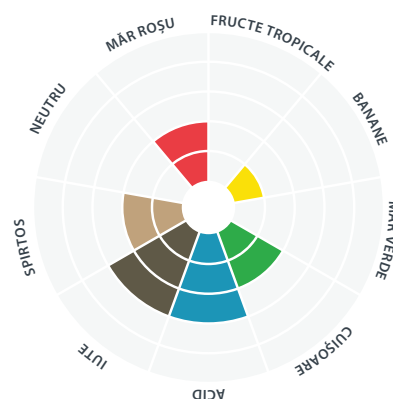
Intervalul optim de temperatură pentru drojdia Belle Saison la producerea stilurilor tradiționale este de la 15°C la 35°C.

Tulpinile de *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus* sunt capabile să utilizeze anumite tipuri de dextrine. Trebuie acordată o atenție deosebită pentru a se asigura că există proceduri adecvate de igienizare, pentru a evita orice contaminare încrucișată a altor beri.

Viteza de fermentație, timpul de fermentare și gradul de atenuare depind de densitatea de inoculare, de manevrarea drojdiei, de temperatura de fermentație și de calitatea nutritivă a mustului. *Dacă aveți întrebări, nu ezitați să ne contactați la [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com) sau [info@malt.ro](mailto:info@malt.ro)*



## GUST ȘI AROMĂ



## INFORMAȚII PE SCURT

### STILURI DE BERE

Saison

### AROMA

citrice, piper

### ATENUARE

Mare

### TEMPERATURI FERMENTARE

15 – 35°C

### FLOCULARE

mică

### TOLERANȚĂ LA ALCOOL

15% vol.

### DENSITATE DROJDIE ÎNSĂMÂNȚATĂ

50 – 100g/hL pentru a atinge un minim de 2.5 – 5 milioane celule/mL



FIȘĂ TEHNICĂ

# BELLE SAISON — DROJDIE PENTRU BERE DE TIP BELGIAN SAISON



## MOD DE UTILIZARE

În funcție de tăria dorită a berii, printre alte variabile, ar trebui să se aplice densități de însămânțare diferite. Pentru drojdia Abbaye, densitățile de însămânțare variază între 50 grame și 100 grame de drojdie activă pentru inocularea a 100 de litrile de must.

O densitate de însămânțare de 50g per 100L de must pentru a atinge un minim de 2,5 milioane de celule viabile pe ml.

O densitate de însămânțare de 100g per 100L de must pentru a obține un minim de 5 milioane de celule viabile pe ml.



## REHIDRATAREA

Rehidratarea Belle Saison este recomandată înainte de utilizare; rehidratarea și însămânțarea în formă lichidă va reduce stresul osmotic asupra drojdiei. Recomandările pentru rehidratare sunt destul de simple și prezintă un risc mult mai mic de contaminare decât un "starter", care nu este totdeauna pornit din drojdie activă uscată.

Se presară drojdia la suprafața unei cantități de apă de 10 ori mai mare, în apă curată, sterilizată, la 30-35°C. Nu utilizați must, apă distilată sau purificată prin osmoză, deoarece va determina o pierdere de viabilitate. **NU AGITAȚI!** Se lasă drojdia neperturbată timp de 15 minute, apoi se agită ușor pentru a suspenda complet drojdia și se lasă timp de încă 5 minute la 30-35°C. Apoi egalati temperatura cu cea a mustului și inoculați fără întârziere.

Acomodarea la temperatură se face în trepte, la intervale de 5 minute, cu variații de câte 10°C, până la temperatura mustului, prin amestecarea graduală cu must. Nu este indicat ca

Densitatea de însămânțare poate fi ajustată pentru a atinge un stil de bere dorit sau pentru a se potrivi cu condițiile de fabricație.

Belle Saison are o toleranță la conținutul în volume de alcool de 15%. Pentru beri cu peste 15%, drojdia va necesita adăugarea de nutrienți, cum ar fi 1g/hL de Servomyces.

*Găsiți densitatea de inoculare exactă recomandată cu ajutorul calculatorului nostru pentru densitatea de însămânțare, în Colțul Berarilor, la [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)*

operația să fie efectuată prin răcire naturală. Aceasta va dura prea mult și ar putea conduce la pierderea viabilității sau vitalității drojdiei.

Șocul de temperatură de mai mult de 10°C va determina formarea de mici mutații care vor conduce la o fermentare de lungă durată sau incompletă și la posibila formare de arome nedorite.

Drojdia Abbaye a fost condiționată pentru a supraviețui rehidratării. Drojdia conține un rezervor adecvat de carbohidrați și acizi grași nesaturați, pentru a susține o creștere activă. Nu este necesară aerarea mustului la prima utilizare.

Când utilizați Drojdiile de Bere Lallemand, este posibil să reinoculați drojdia, similar cu oricare alt tip de drojdie, în conformitate cu standardele de performanță ale berăriei.



## DEPOZITAREA

Drojdia Belle Saison trebuie depozitată uscată sub 10°C.

Belle Saison își va pierde rapid activitatea după expunerea la aer. Nu utilizați pachete de 500g sau de 11g care s-au de-vidat. Pachetele deschise trebuie reînchise, depozitate în condiții uscate sub 4°C și utilizate în decurs de 3 zile. Dacă ambalajul deschis este închis și re-vidat imediat după deschidere, drojdia poate fi păstrată timp de până la două săptămâni sub 4°C.

Nu utilizați drojdia după data de expirare înscrisă pe ambalaj.

### CONTACTAȚI-NE

Pentru mai multe informații, vă rugăm vizitați-ne la [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Pentru orice întrebare, puteți de asemenea să ne găsiți via email la [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)

Pentru vânzări în România:  
SC Mangus Sol SRL  
[info@malt.ro](mailto:info@malt.ro)  
[www.malt.ro](http://www.malt.ro)